

L'appellation Condrieu : Plantés sur ordre de l'Empereur Probus au III^e siècle, les vins de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence depuis des générations puisque déjà les papes d'Avignon les appréciaient au 14^{ème} siècle. Par la suite, ils vont connaître des temps difficiles tels que la crise du phylloxera, la guerre de 14-18, la crise des années 30 ... Presque abandonné, le viognier renaît dans les années 80 avec des vignerons passionnés qui replantent dans les coteaux et reconstruisent murs et terrasses.

Création de l'AOC en 1940 | 100 % vins blancs | 200 hectares de vignes | 8 000 hl/an | 42 hl/hectare | 23 % de la production exportée | Vins secs, demi-sec et plus rarement moelleux |

Cépages : Viognier 100%



Terroir/Climat : Issu de 5 terroirs parmi les plus exceptionnels de l'appellation : « Côte Chatillon », « Chery », « Vernon », « Volan » et « Colombier ». Environ 5 hectares.

Sols : Granite à muscovite, granite à biotite, arène granitique en cours de décomposition.



Âge moyen des vignes : 35 ans env.

Vinification : Presse longue de 7 à 8 heures. Les parcelles sont vinifiées séparément puis assemblées. Fermentation malolactique à 100%.

Elevage : Ce vin est élevé 8 à 12 mois en pièces de chêne neuves.

Production annuelle : 20 000 bouteilles env.



Notes de dégustation :

Visuel : Robe jaune d'or pâle brillante et très limpide.

Olfactif : Fleurs blanches, abricot, pêches blanches. Intensité aromatique puissante et élégante.

Gustatif : Fraîcheur, rondeur, richesse et gras en bouche. Expression affirmée du terroir. Très grande finesse et très grande fraîcheur.

Ensemble : Harmonie entre une faible acidité plaisante et un fruit qui baigne dans une rondeur charnue. Un vin plus fin et plus élané.



Consommation : A boire/ A garder – **Durée de conservation :** 5 ans

Température de service : 12°C à 13°C



Suggestions accords mets/vins : à l'apéritif, en entrée avec du foie gras ou une brouillade de truffes, ou encore avec des poissons délicats.

